



Beschreibung

Snack-Pizzaofen mit wenig Platzbedarf für kleine Bistros, Cafés und Restaurants
Schamottsteinboden 14 mm stark: Gleichmäßige Hitzeverteilung und besonders knusprige Backergebnisse
Geeignet für Pizzen bis Durchmesser Ø 35 cm
Thermostatische Temperaturregelung
Oberhitze und Unterhitze separat regelbar
Temperaturbereich 50-300°C
Kontrolleuchten
Backkammergröße 410 x 370 x 90 mm
Gehäuse Edelstahl

Technische Daten

	Elektr. Leistung:	2 kW
	Spannung:	230V
	Netzfrequenz:	50Hz
	Gasleistung:	'0'
	Breite x Tiefe x Höhe:	550 x 498 x 252 mm
	Netto-Gewicht :	17 kg
	Arbeitsfläche:	410 x 370 x 90 mm
	Anzahl der Waffeln:	'0'